

令和3年度とちぎ6次産業化実践セミナー
第4回インターンシップ研修実施状況について

- 【日 程】 令和3(2021)年12月2日(木)、午後
【会 場】 道の駅ましこ「多目的室、瓶詰等加工施設」
【参加者】 11名
【テーマ、講師、研修概要】

<農産物加工研修(精肉・野菜)>

(株)前田牧場 専務取締役 前田智恵子 氏

肉用牛の生産、米・野菜の生産。直売所での精肉販売、レトルトビーフカレー販売、カフェの営業を行っている。

ホルスタイン赤身牛は、食肉市場の格付けは低いですが、自分で育てた肉は美味しいという確信があったので直売に挑戦できた。

ビーフカレーは、長期間保存ができ、肉とスパイスに重点を置いたこだわりの逸品に出来上がった。これにより、値上げをしても根強いファンが買いに来てくれる。

仕事は継続が必要で、無理せず、細く、長くやるのが大切である。

お客の声は大切にしてほしい。メモ等を残し改善に努めることが重要である。



<農産物加工研修(瓶詰等)>

(株)ましこカンパニー

副支配人加工部門マネージャー 高橋裕也 氏

食品営業許可は、瓶詰・菓子・惣菜・冷凍品製造業。

常温で保存できる賞味期間の長い商品の製造がメインとなっている。

受託製造は、ドレッシング、瓶詰、レトルト食品等が多く、新型コロナの関係でレトルト食品が増加している。

6次産業化は、生産・加工・販売のそれぞれプロが行えば失敗は少なくなる。

お客全員を相手にするのではなく、ファンになってくれる方を知り、その方を大切にすることが重要である。

